



PANE IN CASSETTA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA 00 - (300-320W)

ACQUA - A 5-10°C

STRUTTO

ZUCCHERO SEMOLATO

LATTE INTERO IN POLVERE

SALE FINO

LIEVITO COMPRESSO

LEVAIN'OR

VIS

g 10.000

g 4.000

g 500

g 200

g 300

g 200

g 200

g 200

g 100

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Cilindrare la pasta e formare dei pezzi da 1200g.

Formare delle trecce con due pezzi d'impasto e depositare negli stampi preventivamente unti.

Schiacciare bene la pasta e porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando la pasta è quasi arrivata al culmine dello stampo, coprirlo con il relativo coperchio ed aspettare che quest'ultima arrivi a toccarlo.

Infornare a 210-220°C per 55 minuti circa.